МОУ «Щегловская СОШ»

Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию.

19.01.2024 года

Комиссия в составе:

1. Глазкова Н.М. (председатель родительского совета, представитель 10 класса);
2. Некрасова Е.А. (член родительского совета, представитель 5А класса);
3. Новиков А.В. (член родительского совета, представитель 9А класса).

Представители школы:

1. Сударева Е.В. (социальный педагог);
2. Колодяжная Л.Л. (заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности)

Время проверки: с 12 час. 00 мин.

В ходе проверки выявлено:

На перемене длительностью 30 мин., организован обед для кадетских классов и учеников с 5 по 11 классы. В школьной столовой на 19 января 2024 года было предложено следующее меню:

- Суп-пюре из овощей с гренками;
- Биточки «Аппетитные» в соусе томатном;
- Рис отварной;
- Салат из белокачанной капусты с маслом растительным;
- Сок фруктовый;
- Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами;
- Батон обогащенный микронутриентами.

Была проведена дегустация первого и второго блюда. Выявлено, что вкусовые качества достаточно хороши, еда теплая, порции соответствуют норме. Стоит отметить, что с 01 января 2024 года ко второму блюду добавились различные овощные салаты, что является большим плюсом в получении дополнительных витаминов. У учащихся старших классов наблюдается хороший аппетит, в отличие учеников начальной школы, о чем говорят съеденные обеды.

В буфете можно приобрести альтернативу второму блюду, на день проверки – макаронные изделия отварные с маслом сливочным, картофель отварной, филе куриное в кляре, котлеты куриная рубленая, кордон-блю (с сыром и ветчиной). Также представлены на выбор три вида салата: салат из помидоров и огурцов с

растительным маслом, салат с крабовыми палочками и гренками, салат из свеклы с сыром и чесноком. Выпечка собственного производства, печенье, сладкая продукция.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые, обрабатываются соответствующим раствором после каждого приема пищи, внешний вид поваров и работников кухни соответствует нормам.

На входе в столовую имеются 3 раковины для мытья рук с необходимыми моющими средствами и сушилкой для рук. Рядом висит антисептик. Установлен бойлер для нагрева воды. При входе в столовую установлен фонтанчик для питья.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения:

- Рекомендуем родителям проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.
- Соблюдать гигиену рук перед приемом пищи, по возможности обеспечить своих детей дезинфицирующими салфетками.
- Еду, принесенную из дома или приобретенную в буфете съедать в столовой, а не за ее пределами.
- Донести информацию о необходимости приема пищи в школе.

Цель контроля следующей проверки:

1. Осуществлять периодический контроль за организацией процесса питания и качеством приготовленной продукции.
2. Продолжать формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Результаты проверки отражены в оценочном листе (прилагается).

Председатель род. совета: Н.М. Глазкова

Член род. совета: Е.А. Некрасова

Член род. совета: А.В. Новиков

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:
Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	